修理メモ

| 211000000 | | |
|--------------------------|-----------------|--------|
| 型名 | NP-JB10/NP-J818 | |
| ● お名前 | ₩ | \neg |
| ● お名前 お 客 ご住所 〒 | | |
| ●お買い上げ日 | ●販売店名·住所 | |
| 年月日 | | |
| 保証期間 | | |
| お買い上げ日より | | |
| 本体1年 | | |
| なベフッ素加工 3年 | | |

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。 なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B-234・なべ(1.BLサイズ)B-235]

- 1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (八)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、 周波数)などによる故障および損傷。
 - (二)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ)本書のご提示がない場合。
 - (へ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (ト)消耗部品の交換。
 - (チ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
 - ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
 - なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
 - なべの中で酢を使った場合。
 - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
 - · その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
- 3. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

- 4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。
- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていた だく場合がございますので、ご了承ください。
- ●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書 を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合 わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得



PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活 用製品安全法」の家庭用の圧力 なべおよび圧力がまの安全基準 に適合していることを示します。



SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準 に合格したことを示し、万一製 品の欠陥による人身事故が生じ た場合、賠償措置がとられます。

NP-JB型 (C)(B)

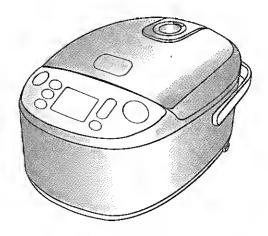


極め炊き

型 NP-JB10型 1.0Lサイズ 名NP-JB18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート





- ●このたびは、お買い上げいただき、まことにあり がとうございました。
- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いく ださい。お読みになったあとは、大切に保存して ください。

保証書つき

家庭用

| もくじ |
|--|
| お使いになるまえに |
| 安全上のご注意 |
| 使い方 |
| ご飯の炊き方 基本的な炊き方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
| お料理ノート |
| お料理メモ |

交換部品……27

困ったときに

お手入れ

| 4—1 | | . — | - | _ , _ | _ | | | |
|-----|----|-------------|---|-------|----|-------|-------------|-----------|
| 故 | 障力 | かな | と思 | った | とき | | | 28 |
| Z | W | 表に | 示を | した | とき | ••••• | • • • • • • | -30 |
| | 7 | | | ツー, | | | | . O 1 |

お手入れ………26

31 お客様ご相談窓口……31 什様……31

保証書………………………專表紙

必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。 ●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡 または重傷**1を負うことが、 想定される内容を表します。



取り扱いを誤った場合、傷害※2 または物的損害※3の発生が、 想定される内容を表します

- ※] 重傷とは、失明、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、 中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期 の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがやや けど、感電などをさします。



∖記号は、警告・注意を促す内容があるこ <u>--</u>を告げるものです。具体的な注意内容は 図の中や近くに文章や絵で表します。



○ 記号は、禁止の行為であることを告げる ものです。具体的な禁止内容は図の中や近 くに文章や絵で表します。



🥯 記号は、行為を強制したり指示したり する内容を告げるものです。具体的な指示 内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかか わる拡大損害をさします。

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分 解したり修理をしない

分解禁止 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電やけがをすることがあります。

ぬれ手禁止



子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで 使わない

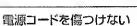
雞 止 やけど・感躍・けがをする恐れがあります。



電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コ ンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因 になります。

ーコンセント 一並込みプラグ 電源コード



無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温 部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工し たりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

禁 止

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない やけどをする恐れがあります。



阪・排気口やすき間にピンや針金および金属物 などの異物を入れない

感電や異常動作してけがをすることがあります。



告



水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない

水ぬれ禁止ショート・感電の恐れがあります。



蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせない 接触禁止 ようご注意ください。



取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温、ケ ーキメニュー以外の用途に使わない

- 分量の抑えるねりもの(はんべんなど)や煮豆などの豆類 を主に使う料理
- ●急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- ●のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- ●多量の油を入れる料理
- ●ジャムなどの泡立つ料理
- ●クッキングシートなどの落とし蓋を入れた料理や蒸し物
- ●目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀を 混ぜた炊飯
- 「七草がゆ」などの背菜入りのおかゆは最初から青菜を入 れて炊かない

炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れたり、突然外ぶた が聞いて、やけどやけがをする恐れがあります。

差し込む

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり

必ず実施感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発

必ず実施火することがあります。



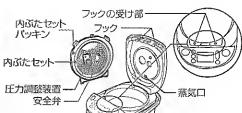
差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の 根元にほこりが付着している場合は、よくふく

必ず実施火災の原因になります。

警告

圧力炊飯まえに外ぶたのフックの周囲、本体のフック受け 部、本体と外ぶたの間、内ぶたセットパッキン、圧力調整装 置、安全弁や蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確 必ず実施 認し、外ぶたはカチッと音がするまで確実に閉める

> 米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、ご飯がおいしく炊けなか ったり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れたり、突然外ぶたが 開いて、やけどやけがをする恐れがあります。



注



使用中や使用直後は、高温部に触れない また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐす

接触禁止ときには手がなべなどに 当たらないように注意する

やけどの原因になります。

内ボたヤット なべなどの

接触禁止

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れ ない

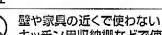
外ぶたが開いて、けがややけどをすること

があります。

プッシュボタン



水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電や変形の原因になります。



キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気 がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。



禁止

お手入れは冷えてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



差込みプラグを抜くときは、電源コードを持た ずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

必ず実施 感電やショートして発火することがあります。

禁止

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用し ない

禁止 火災の原因になります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから 抜く

ブラグを けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になり ます。

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持 って行う

必ず実施

差込みブラグが当たって、けがをすることがあります。



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって 医師とよくご相談ください

医師に相談 本製品の動作がベースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

■磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。 キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテーブなどは、記憶が 消える恐れがあります。

■本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない 本体や外がたの変形、変色の原因になります。

■なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上 に水を入れて MAX 白米紫 引机动物 5-115-5-183 炊飯しない (MAX)

■なべに、キズのつくような器具を入れない なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

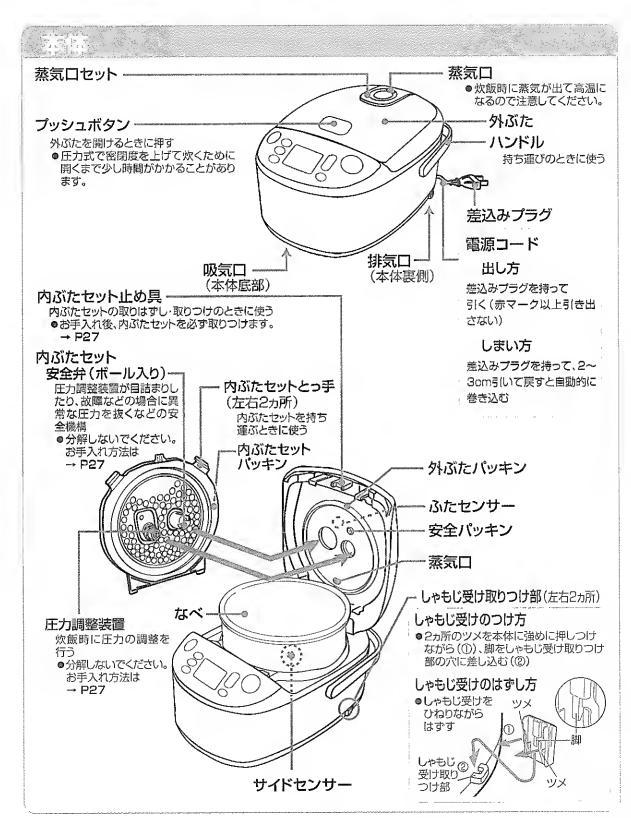
- **圏水をかけたり水分を含んだものの上に置かない** 感電や故障の原因になります。
- ■本体庫内やなべに異物(ご飯粒や米粒など)がついた まま使用しない

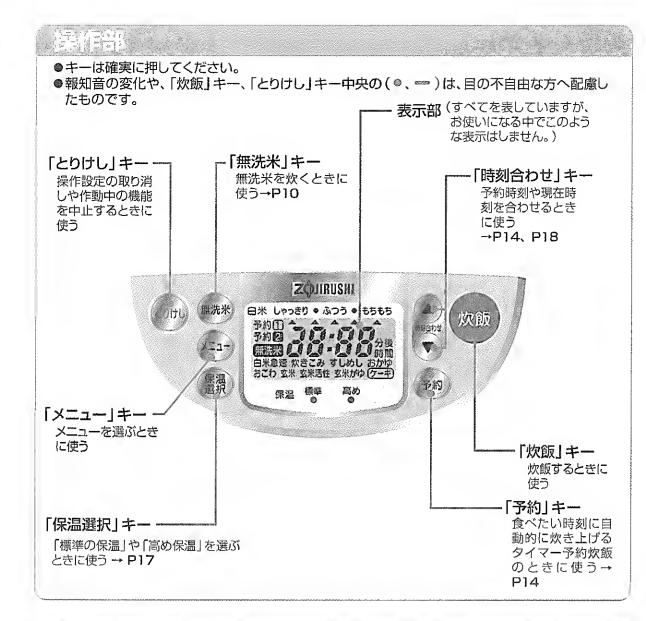
うまく炊けない原因になります。

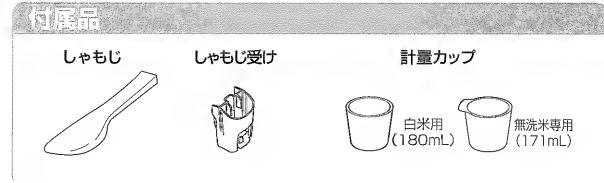
- ■他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない 蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
- ■吸・排気口をふさぐような場所(じゅうたんやビニー ル袋、アルミ箔などの上)で使用しない 故障の原因になります。



各部のなまえと扱い方

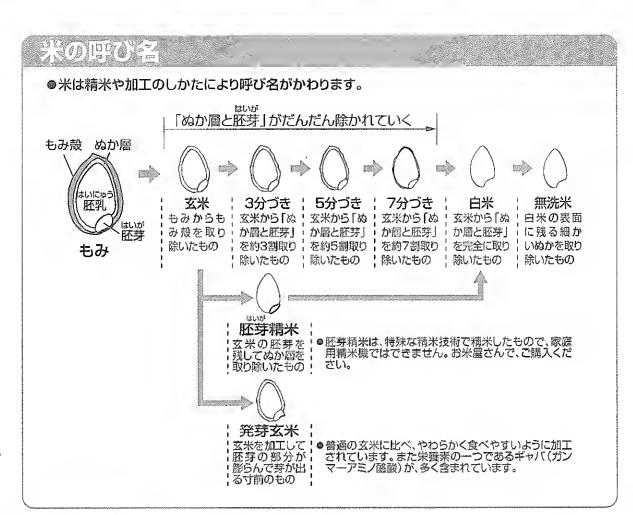






米のお話

おいしく炊いて・おいしく保温



玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分~3時間25分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは

ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、 差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4~5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

| 米の種類 | 水加減 |
|------------------|--------------|
| 軟 質 米 胚 芽 精 米 | 水位目盛どおり |
| 新 米 | 水位目盛より少なめ |
| 古硬質米 | 水位目盛より少し多め** |

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふ きこぼれ防止のために、「ややもちもち」メ ニューで炊いてください。

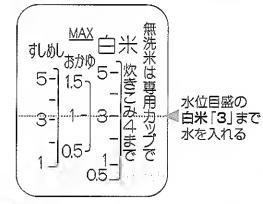
アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

例:白米・無洗米とも3カップのとき



●例の水位目盛は1.0Lサイズ

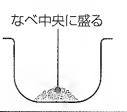
おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。 保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

で飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

- ご飯のつぎたし
- ●冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- ●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- ●24時間(高め保温では12時間)以上
- ●しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で なべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る



で飯の炊き方

基本的な炊き方

炊飯まえに本体各部の点検を行う

右図の各部にご飯粒や雑穀などの異物が付着して いないかを確認する

●圧力調整装置、安全弁は分解しないでください。 故障の原因になります。



付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL)すりきり1杯ずつ

●目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀は混ぜて炊かないでください。 圧力調整装置、安全弁を詰まらせることがあり危険です。



米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P12~13「炊き方メモ」参照 米を平らにならす

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。



なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる 内ぶたセットは必ず取りつける

- ●外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
- ●なべを入れずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「HO4」のエラー表示が出ます。





で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ

- キーを押し続けると、早送りができます。(「ふつう」に戻ると止まります。)
- ●「しゃっきり」「ややしゃっきり」「ふつう」「ややもちもち」「もちもち」「玄米」 「玄米活性」は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。
- ●白米急速:白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。



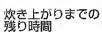
8



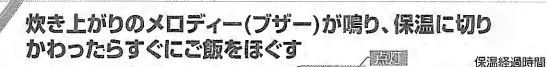
海河 g

が点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する







炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプ(保温 標準 単位で保温経過時間を表示する

が点灯し、1時間

Ti Una

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり、べたつきをおさえる

- ●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。 保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
- → P7[おいしく保温」、P17[標準の保温]・「高め保温」参照
- ●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの 🚳 または 💎 を押してください。 もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に 炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- ●保温を取り消して、再び保温にすると「O時間」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
- → P18 「報知音の種類と切りかえ方」 参照





使用後は(かけ)を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

| 100 | 9-2 3 -22-3-3 | 、圧力を ₄ | 普通 | D米 | 1 | 孫米 | |
|-----|--|----------------------|----------------|----------------|---------------------|-------------|--|
| | メニュー | 圧力を かけている メニュー | 1.0Lサイズ | 1.8Lサイズ | 1.0Lサイズ | 1.8Lサイズ | |
| 100 | しゃっきり | • | 約40~ | ·55分 | 約40 | ~55分 | |
| | ややしゃっきり | 0 | 約40~ | 55分 | 約40~55分 約50分~1時間 | | |
| | ふつう | • | 約50分~ | ·] 時間 | | | |
| 米 | ややもちもち | 3 | 約50分~ | 1時間 | 約50分 | ~ 1 時間 | |
| | もちもち | 8 | 約50分~ | 1時間 | 約50分 | ~ 1 時間 | |
| 日 | 米 急 速 | • | 約20~30分 | 約20~35分 | 約21~35分 | 約21~40分 | |
| 炊 | きこみ | 0 | 約50分~1時間10分 | 約1時間~1時間10分 | 約50分 | }~]時間10分 | |
| 'd' | し め し | | 約40~50分 | 約40~55分 | 約40~50分 | 約40~55分 | |
| お | かめ | | 約50分~1時間5分 | 約50分~1時間10分 | 約50分~1時間5分 | 約50分~1時間10分 | |
| お | ここわ | | 約40~ | 50分 | 約40 | ~50分 | |
| 玄 | ************************************** | • | 約1時間~1時間15分 | 約1時間~1時間20分 | | _ | |
| 玄 | 米 活 性 | 0 | 約3時間10分~ | 3時間25分 | | _ | |
| 発 | 芽 玄 米 | 0 | 約50分~ | 1時間 | 約50分 | ~ 1 時間 | |
| 玄 | 米がゆ | | 約1時間20分~1時間35分 | 約1時間30分~1時間45分 | | _ | |

- ●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- ●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 温になるまでは、安全のため、ブッシュボタンを押しても外がたは開きません。外がたを開けたり、炊飯を取り消す場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。 ブッシュボタンが重く感じたら無理に開けず、冷まして
 - ●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- ●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
- ●故障の原因になるため、空だきはしないでください。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL)すりきり1杯ずつ



無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2~3回 優しくかき混ぜてから、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P12「炊き方メモ」参照

米を平らにならす

- ●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。 米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原 因になります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。
- ●調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- ●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。



で無洗米選択したあと、ニーでメニューを選ぶ



●無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」は選べません。



無洗米選択のしかた

**** を押す

- ●「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」がメ ニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押 すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。
- 2表示部に無機関が表示される

白米 しゃっきり ● ふつう ● もちもち



3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除



2表示部の無殊器が消える

3 無洗米選択の解除を完了

TER WORLD FIRST EN

この製品では、白米のもちもち度(白米を炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけ ることができます。



キーを押して、「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度を選びます。

もちもち度弱め <----→ もちもち度強め

白米 しゃっきり 2 ふつう 9 もちもち ややしゃっきり ややもちもち

表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は「・」で表しています。 「ややしゃっきり」は「しゃっきり」と「ふつう」の間の「・」で、「ややもちもち」は「ふつう」と「も ちもち | の間の [・ | で表しています。



キーを押すごとに、各メニューを点滅させてメニューを選ぶ ●キーを押し続けると、早送りができます。

メニューの動き方

例:白米(もちもち度)の「ふつう」が記憶されている場合

】まず「▲ | の位置が「ふつう | → 「ややもちもち」→「もちもち」→ 「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の 順に変わります。

白米 しゃっきり ● ふつう ● もちもち

白米急速 炊きこみ すしめし おかゆ おこわ 玄米 玄米活性 玄米がゆ ケーキ

2次にキーを押すと 「白米急速」→「炊きこみ」→ 「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」 → 「玄米」 → 「玄米活性 | → 「玄米がゆ | → 「ケーキ」の順に点滅します。

白米 しゃっきり ● ふつう ● もちもち

ご飯の炊き方

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は

- → P10「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。
- ●米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

| 自米 | |
|-------|--|
| 水加減 | [直来] の水位目盛に合わせます。 |
| | 「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度※を選びます。 ※「もちもち度」とは… この製品で白米を炊いたときの粘りと弾力の程度を次の5段階で表したものです。 |
| | もちもち度弱め ◆ もちもち度強め |
| メニュー | 白米 しゃっきり へふつう へもちもち |
| | ややしゃっきり |
| | 表示部の中では 「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は ・・ で表しています。 「ややしゃっきり は「しゃっきりと「ふつう」の間の ・・ で、「ややもちもち」は「ふつう」と「もちもち」の間の ・・ で表しています。 |
| | 各メニューの炊き上がりは次のとおりです。 |
| その他 | 「しゃっきり」 粘り少なめでしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 「ややしゃっきり」… ※「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。 ※「ふつう」 この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。 |
| 20713 | 「ややもちもち」 ※「ふつう」よりやや高めの圧力で粘りや弾力を引き出して炊き上げます。 「もちもち」 5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力の あるご飯に炊き上げます。 |

| 自米息 | |
|------|------------------------------|
| 水加減 | [百来] の水位目盛に合わせます。 |
| メニュー | <u>白米急速</u> を選びます。 |
| その他 | 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。 |

| 炊きこ | |
|------|---|
| * | 1.OLサイズでは0.5~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。 |
| 水加減 | <u>「白米</u> 」の水位目盛に合わせます。 |
| メニュー | [炊きこみ] を選びます。 |
| 具 | 具の量は、米の質量(重さ)の30~50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります(米1カップは約150g)。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。 |
| その他 | 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。 |

| すしめ | |
|------|------------------------------|
| 水加減 | [<u>すしめし</u>] の水位目盛に合わせます。 |
| メニュー | すしめし を選びます。 |

| おかゆ | |
|------|--|
| 水加減 | (a)の水位目盛に合わせます。 |
| メニュー | (あかゆ) を選びます。 |
| 具 | 具の量は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。 |

| おこわ | | | | | |
|------|---------------------|--|---|--|--|
| 米 | 洗ってざるにあげ、30分以上水切りして | 使用します。 | | | |
| 水加減 | (おごわ)の水位目盛に合わせます。 | ●も5米のみの場合[おこわ] の水位目盛どおり | ●もち米とうるち米を混ぜた場合[おごわ] の水位目盛より少し多め | | |
| メニュー | おこわを選びます。 | | | | |
| 具 | 水加減をしたあと、米の上に具をのせま | す 。 | | | |

| 逐樂 | |
|------|---|
| 水加減 | |
| メニュー | [玄米] を選びます。 |
| その他 | 具を加えて炊く場合は1.0Lサイズで1~4カップの間で、1.8Lサイズで2~6カップの間で炊いてください。この場合もメニューは「玄子(1)を選びます。 |

| 玄米活 | |
|------|-----------------|
| 米 | 玄米を使います。 |
| 水加減 | 玄米」の水位目盛に合わせます。 |
| メニュー | 玄米活性を選びます。 |

| 9:5:3 | 米(市販の発芽玄米を使用する場合) |
|--------------|---|
| * | 1.0Lサイズでは0.5~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~8カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けない場合があります。発芽玄米だけ、または、発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。 |
| 水加減 | 「百米」の水位目盛に合わせます。 |
| メニュー | ややもちもちを選びます。 |
| その他 | 発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。 発芽玄米は「白米(ややもちもち)」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。) 発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。 |

| 玄米がゆ | | | | |
|------|--|--|--|--|
| 水加減 | [おかゆ] の水位目盛に合わせます。 | | | |
| メニュー | [玄米がゆ]を選びます。 | | | |
| 具 | 具の量は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。 | | | |

タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。

例:7:30 に炊き上げたいとき

●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P18

)を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、 時刻表示・「炊飯」ランプが点滅する

●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示され ます。



で、炊きたいメニューを選ぶ

⑤「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」は、タイマー予約炊飯ができません。

または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

※ キー: 10分単位で進む *** キー: 10分単位で戻る



「炊飯」ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」 と「予約」ランプが点灯

●押し続けると10分単位で早送りができます。

メロディー (ブザー)が鳴る

● 「炊飯」 キーを押さないと、タイマー予約は 完了しません。



- ●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- ●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの または 💎 を押してください。
- ●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料 が沈殿してうまく炊けないことがあります。

記憶された時刻で炊く

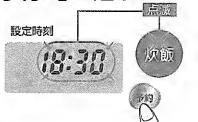
●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。前回と同じ時刻で予約するときは、 時刻合わせの必要はありません。

例: 「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1 | に設定した 「7:30 | が表示され、 時刻表示・「炊飯」ランプが点滅する

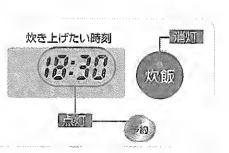
●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が 表示されます。



で、炊きたいメニューを選ぶ

例: 「予約2」の「18:30」で 予約を完了したとき

●予約できました。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

| | メニュー | 普通の米 | 無洗米 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|
| 4 | しゃっきり | 55分~13時間まで | 55分~13時間まで |
| 自己 | ややしゃっきり | 55分~13時間まで | 55分~13時間まで |
| | ふつう | 1時間~13時間まで | 1時間~13時間まで |
| 米 | ややもちもち | 1時間~13時間まで | 1時間~13時間まで |
| | もちもち | 1時間~13時間まで | 1時間~13時間まで |
| | すしめし | 55分~13時間まで | 55分~13時間まで |
| おかゆ 玄 米 玄米活性 | | 1時間10分~13時間まで | 1時間10分~13時間まで |
| | | 1時間20分~13時間まで | _ |
| | | 3時間25分~13時間まで | - |
| | 玄米がゆ | 1時間45分~13時間まで | |

- ●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- ●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- ●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内 は8時間以内)で設定してください。
- 米のタイマー予約炊飯はしな**いでください。 発芽玄米は水分**を吸収しやすいため、うまく炊けない 場合があります。

14

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方はP25 「お料理ノート」をご参照ください。

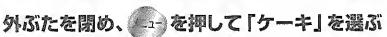
なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2ケーキの生地を作る

3ケーキの生地を のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

空気を抜くときは、なべの底を手のひらで「パンパン」と数回たたきます。調理台や かたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。



●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部に は調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニ ューの標準時間で「時刻合わせ」キーの 🌑 または 🕤 を押すことで調理時間を変更することができます。

| サイズ | 標準時間 | 設定可能な範囲 |
|---------|------|---------|
| 1.0Lサイズ | 45分 | 1~60分 |
| 1.8Lサイズ | 65分 | 1~80分 |

5

を押す

が点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴る

焼き上がりまでの残り時間を表示する

●調理中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ● または ● を押してください。

出来上がりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了



を押し、なべからケーキを取り出す

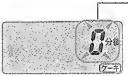
●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。 すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。

●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さ ないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。

●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加し てください。

●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、P26「庫内のにおいが気になる場合のお手 入れ | の欄を参照し、お手入れしてください。

●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってく ださい。



調理終了後30分間



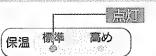
値い方

標準の保温 高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準の保温」や「高め保温」を選べます。



炊き上がると自動的に「標準の保温」に移り、標準保温ランプが点灯する



次の場合「標準の保温」は選べません。

「標準の保温」を選択するとブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- ●「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- ●保温開始から12時間経過したあと
- ●なべの温度が低いとき
- ●炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
- ●「標準の保温 | 中に外がたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が 下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

少し高めの温度く約70℃〉で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

▮ 標準保温ランプの点灯を確認する

点灯 標準 高め 保温 高め

を押す 高め保温ランプが点灯する

「高め保温」を選択すると、温度調整のためファンが回転します。

「高め保温 | から 「標準の保温」に戻すときは・



を押す 「標準の保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する



●「標準の保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

- ●「標準の保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。 自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- ●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ⑧ または 📢 を押してください。 もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯 しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- ●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- → P7[おいしく保温]参照
- ●発芽玄米は「白米(ややもちもち)」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移ります が、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- ●「ケーキ」メニューは保温できません。

比例の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。 時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- ●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・標準の保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例: 現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

- **なべを入れ、 差込みプラグを差し込む**
- 2 「時刻合わせ」キーの 🔊 を押し、表示を現在時刻に合わせる 時刻表示が点滅する
 - ♠ キー: 1分単位で進む ▼ キー・1分単位で戻る
- ●押し続けると10分 単位で早送りができ
- 3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了 現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる



・この製造につる炉ミリンロディディオ リンプンでいます。使用は始 タイマー予約操作売す。炊献終すをメロディー賞で報知する機能です。 報知音の種類と切りかえ方

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

※サイレント報知とは…炊飯終了時の報知音が鳴らないように設定します。 ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

| 報知の種類と用途鳴るタイミング | メロディー報知 この製品の標準の報知音。 ご購入時は、この設定になっています。 | ブザー報知 メロディー報知をブ ザー音に変えたいと きに。 | サイレント報知※ 炊飯終了時およびケーキ 調理終了時の報知音を消したいときに。 |
|-----------------|---|--|---|
| 炊飯を開始するとき | きらきら星 | ſĿ | <u></u> |
| タイマー予約操作が完了したとき | きらきら星 | 「ピッ」 | |
| 炊飯が終了したとき。 | アマリリス | 「ピー」×5回 | 鳴りません |

切りかえ方法

- 〗 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 予約 を3秒以上押す
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴った ら切りかえ完了
- ●炊飯中・保温中は切りかえることが できません。
- 操作がうまくできないときは再度 1からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と 切りかわります。

| ①メロディー報知 |
|-------------|
| 「アマリリス」が鳴った |
| 5設定完了 |
| A. |

②ブザー報知 「ビー」×3回が鳴った

③サイレント報知※ 「ビー」×1回が鳴った ら設定完了。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

市地理火モ

お料理ノートに記載している計量単位

- ■大さじ1=15mL ■小さじ1=5mL ■1カップ=180mL(付属の「白米用」計量カップ)
- ●ただし、無洗米を計量する場合は「無洗米専用」計量カップを用いてください。

具や調味料を加えて炊くとき

- 具……・小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
 - ・量は、米の質量の30~50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
 - ・煮えにくい具は、下ごしらえをします。
- 調味料…・だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、 うまく炊けない原因になります。

心思情はのの前 メニュー ふつうを張ります

材料(4~5人分)

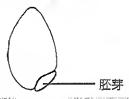
环芽精米※……3カップ

つくり方

- 1米は洗い、白米の水位目盛3まで水を入れます。 (胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早 く洗います。)
- 2 メニュー)キーを押して「ふつう」を選び、続い て(炊飯)キーを押します。
- 3 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米 : 胚芽を残してぬか層を取り除いて いる米。特殊な精米技術で精米したもので、家 庭用精米機では精米できません。お米屋さん で購入してください。

→ P6 「米の呼び名 | 参照



多原也必须 メニュー ややもちもち ふほかます

材料(4~5人分)

つくり方

- 1 米と押し麦は合わせて洗い、白米の水位目盛3 まで水を入れます(押し麦は軽くて流れやすいた め、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると 押し麦が流れなくて良い)。
- 2 メニュー・キーを押して ややもちもち を選び、 続いて、炊飯)キーを押します。
- 3 保温になれば、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにして ください。押し麦の量が多いとうまく炊けない 場合があります。

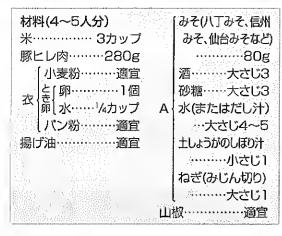
例) 1カップ炊飯のとき

- 0.8カップ(%カップ)
- ・押し麦 0.2カップ(%カップ)

お料理ノートっづき

みをかつ姓

メニュー・ややしゃっきりを報が続き



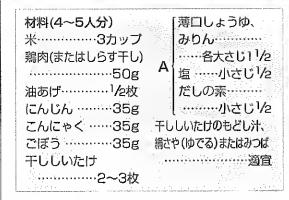
つくり方

- 1米は洗い、「白米」の水位目盛3まで水を入れます。
- 2 (火ニュー) キーを押して ややしゃっきり を選び、 続いて (炊飯) キーを押します。
- 3 保温になれば、混ぜてほぐします。



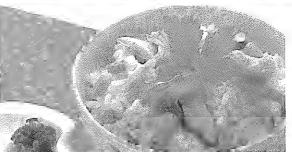
- 4 豚ヒレ肉は1人分が5切れになるように切り、小麦粉、とき卵、パン粉の順に衣をつけて180℃の揚げ油で揚げます。
- 5 Aの材料を別のなべに入れて混ぜ合わせ、火にかけてあたためます。
- 6 丼にご飯を入れ、4のカツを5切れずつ並べて5 のみそだれを上からかけ、お好みで山椒をふりか けます。

1 日 ご 新 メニュー! 炊きこみ を担います



つくり方

- 1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。 ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。 干ししいた



けは水でもどして石づきを取り、細切りにします。

- **3** 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
- **4** 米は洗って3を加え、<u>白米</u> の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
- 6 メニュー キーを押して 炊きこみ を選び、続いて 欠飯 キーを押します。
- 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8器に盛り、絹さややみつばを飾ります。

パエリア メニュー 炊きこみ を選びます

| 材料(4~5人分) |
|---------------------------------|
| 米・・・・・・・・・・・・3カップ |
| えび4~6尾 |
| はまぐり(あればムール貝)4~6個 |
| บา <i>ว</i> ง150g |
| ピーマン3個 |
| オリーブ油大さじ2 |
| 塩小さじ1/2 |
| A [固形コンソメの素] 個 サフラン |
| |
| (ターメリック小さじ ¹ ⁄2でもよい) |

つくり方

- 1 えびは殻をむいて背わたを取り、はまぐりは砂出しをして洗います。いかは一口大に切り、ピーマンはあられ切りにします。
- **21**をオリーブ油で炒め、塩を加えて味をととのえます。はまぐりの貝が開くまでふたをして加熱します。



- 3 固形コンソメの素を細かく砕いておきます。
- 4 米は洗い、ひたひたになるくらいに水を入れ、Aを加えてさらに 白米 の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 5 メニューキーを押して <u>炊きこみ</u>を選び、続いて <u>炊飯</u> キーを押します。
- **6** 保温になれば、2の具と煮汁大さじ2を混ぜてほぐします。

55しずし メニュー・**すしめし** を選びます

| 材料(4~5人分) |
|--------------------------|
| 米······3カップ 「だし汁···120mL |
| 合 [酢大さじ4 砂糖大さじ2 |
| ります。 |
| 酢 塩小さじ1 みりん(または酒) |
| [にんじん20g [大さじ] |
| ごぼう35g m21 |
| 具 たけのこ30g B みりん…小さじ1 |
| 生しいたけ…2枚 塩少々 |
| しちくわ1本 |
| みつば(ゆでる)または木の芽適宜 |
| 酢レンコン・のり・うす紅しょうが適宜 |
| えび・いか・さやえんどう(ゆでる)適宜 |
| |

つくり方

- 1 米は洗い、すしめしの水位目盛3まで水を入れます。
- 2 メニュー キーを押して すしめし を選び、続いて 欠飯 キーを押します。



- 3 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
- 4 にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。 A で汁けがなくなるまで煮ます。
- **5 Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。**
- **6 3**のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後にみつば、 錦糸卵、酢レンコン、のりを散らしてえび、いか、さ やえんどうを飾り、うす紅しょうがを添えます。

お料理ノートっづき

七草かゆ メニュー おかゆ きょいきす

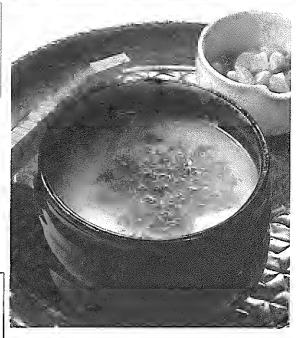
つくり方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水 けを絞って小口切りにしておきます。
- 2米は洗い、おかゆの水位目盛1まで水を入れます。
- 3 メニューキーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
- 4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く 混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●おかゆを炊く場合は…

- ①必ずおかゆメニューを選ぶ
- ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える

以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力 調整装置および安全弁の目詰まりの原因にな り危険です。



※春の七草:セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、 ホトケンザ、スズナ(カブ)、 スズシロ(ダイコン)の7種

かぼちゃのおかゆ

メニュー。おかゆ。を進めます

| 材料(4~5 | 人分) | | |
|---------|-----|----------------|--|
| *······ | | ······1カップ | |
| かぼちゃ… | | 70g | |
| 塩 | | 少々 | |

つくり方

- 1 かぼちゃは1~1.5cm角に切ります。
- 2 米は洗い、**おかゆ** の水位目盛1まで水を入れ、 かぼちゃをのせます。
- 3 メニュー キーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
- 4 保温になれば、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



山薬おこわ メニュー: おこわ たばります

| - | 材料 | (4~5人分) | | |
|---|----|-------------|-------|-------|
| | もち | ※米 | | ・3カップ |
| | | 水煮(パック入り)・ | | |
| | | 「みりん 塩 | ••••• | ・大さじ1 |
| | A | 塩 | | …小さじ1 |

つくり方

- 1米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 1をなべに入れてAを加え、おこわの水位目盛 3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。 その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
- 3 <u>メニュー</u> キーを押して おこわ を選び、続いて <u>炊飯</u> キーを押します。
- 4 保温になれば、混ぜてほぐします。
- ●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を 水位目盛より少し多めにしてください。



玄井の炊きごみご飯

メニュー 玄米 を進むよす

つくり方

- 1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3 米は洗ってAを加え、<u>玄米</u>の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
- 5 メニュー キーを押して 玄米 を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
- 6 保温になれば、混ぜてほぐします。



- ●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
- ●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは 1~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。

お料理ノートっづき

玄米活性ご飯のトッピングアラカルト メーユー 玄米活性 を選びます

つくり方

- 1米は洗い、玄米の水位目盛3まで水を入れます。
- 2 メニュー キーを押して 玄米活性 を選び、続いて 欠飯 キーを押します。
- **3** 保温になれば混ぜてほぐし、お好みの具をトッピングしていただきます。

トッピングする具のつくり方

- ア. ジャコごま ちりめんじゃこといりゴマをフライパンでから炒りし、 最後にあおのりを加えます。
- イ. いりこ菜っ葉 フライバンにサラダ油を熱し、いりこと小さく刻んだ菜っ葉(大根の葉など)を炒め、しょうゆ、砂糖、七味 唐辛子で味つけします。
- ウ. 小魚の揚げ煮 小魚に片栗粉をまぶして揚げ、砂糖、しょうゆ、酢に 一味唐辛子少々を加えた中で煮からめます。
- エ. 小えびの天ぷら えびの殻をむき、一尾ずつ天ぷらにします。
- オ、 春菊のごまあえ 春菊をゆでて切り、しょうゆ、みりん、すりごまであえ ます。
- カ. とりレバーのしょうゆ漬け しょうゆ、みりん、酒、ねぎ、しょうが、一味唐辛子少々 を混ぜ合わせた中に、しっかりめにゆでた熱いレバ ーを入れて1時間つけておきます。

スポンジケーキ メニュー: <mark>ケーキ</mark> を選びます 製造時間(1,0Lサイズ45分・1,8Lサイズ65分

合わせます。

| TATAL STATE AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE | | |
|---|---------|---------|
| 材料 | 1.0Lサイズ | 1.8レサイズ |
| 薄力粉(ふるっておく) | 120g | 180g |
| 卵(卵黄と卵白に分けておく) | 4個 | 6個 |
| 砂糖 | 100g | 150g |
| バニラエッセンス | 少々 | 少々 |
| ▲ 「牛乳 | 大さじ1 | 大さじごん |
| A { \(\sqrt{9} - \dots \) | 20g | 30g |
| 生クリーム・果物(師り用) | 適宜 | 適宜 |
| バター(なべ塗り用) | 適宜 | 適宜 |
| | | |

つくり方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
- 3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2~3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
- 4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。

- 5 4に薄力粉を加えて、ゴムべらなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。 その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ
- 6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
- 7 (メニュー) キーを押して ケーキ を選び、続いて 欠飯 キーを押します。(スポンジケーキの設定 時間は1,0Lサイズは45分、1,8Lサイズは65分です。)
- 8 出来上がればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
- 9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
- *バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせているってください。(使用量は1.0Lサイズで大さじ1½、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チースケーキ メニュー : ケーキを選びます 設定時間:1.0Lサイス60分・1.8Lサイス80分

| 材料 クリームチーズ | 1.0Lサイズ 200g | 1.8Lサイズ 300g |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 砂糖 | 50g | 70g |
| 砂糖(卵白泡立て用) | 30g | 50g |
| 卵(卵黄と卵白に分けておく)… | 3個 | 5個 |
| 薄力粉(ふるっておく) | 30g | 50g |
| 生クリーム | 50mL | 60mL |
| レモン汁 | 小さじ4 | 大さじ2 |
| バニラエッセンス | 少々 | 少々 |
| 溶かしバター | 20g | 30g |
| 生クリーム・果物(飾り用) | 適宜 | 適宜 |
| バター(なべ塗り用) | 適宜 | 適宜 |

つくり方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- **2** クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
- 3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
- **4 3**に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。 その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。

- 5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで 泡立てたあと、砂糖を2~3回に分けて加え、角(つ の)が立つまでしっかりと泡立てます。
- **6 4に5**を加えてゴムべらで泡を壊さないように手早 く混ぜ合わせます。
- 7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外がたを閉めます。
- 8 メニューキーを押して ケーキ を選び、続いて 欠飯 キーを押します。 (チーズケーキの設定 時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)
- 9 出来上がればすぐになべから取り出し、あら熱を取ります。(出来上がり直後はケーキがやわらかいため、 くずれないようにご注意ください。)
- 10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。
 - *バリエーション:レーズンを加える場合はレーズン をラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々 をまぶして手順6のあとに加えてください。 (使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50g

(使用重は T.ULサイスで3Ug、T.8Lサイスで5U です。)

お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- ●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。

外 側

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく

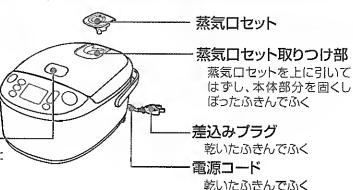
操作部は乾いたふきんでふく

●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタン・

プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く

●外ぶたが開かなくなることがあります。



蒸気ロキャップ



蒸気ロセットの外側、内側は水で流し洗いする

- ■蒸気ロケースのはずし方蒸気ロケースは蒸気ロキャップの「はずす」表示方向に回してはずす(①)
- ●蒸気ロケースのつけ方蒸気ロキャップのママークと蒸気ロケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける(②)
- ●蒸気ロバッキンのはずし方・つけ方 蒸気ロキャップの切り欠き部よりはずす つける際は、ねじれたりしないようにする。 ねじれたまま 使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は中性洗剤(食器用洗剤)を使って洗う

なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。

- フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
- ■スプーンや茶わんなど入れて洗わない
- ■みがき粉やたわしなどで洗わない ■酢は使わない
- ■調味料を使ったときは早めにお手入れする

なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。

- ●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。
- ●フッ素皮膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは購入できます。

1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズ は1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる

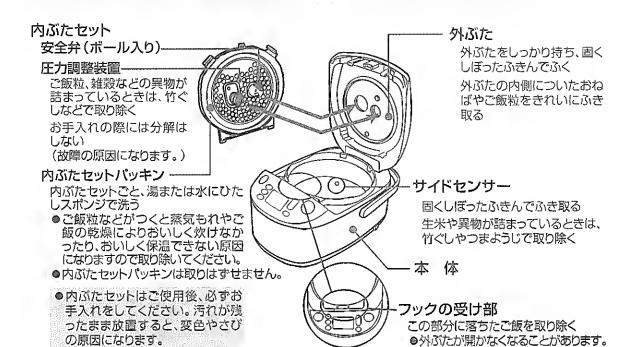
2外ぶたを閉め 参 を押して 「白米急速」を選ぶ



4メロディーが鳴り、保温に切りかわったら を押す

5本体が冷えたら、製品全体のお手入れを する →P26、27参照

お手入れ交換部品



はずし方

内ぶたセットとっ手を片手でささえながら(①)、内 ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたセット とっ手を持って引っ張らないでください。 (内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセット で引っかけないでください。

からのの ツメ差し込み部 拡大図 外がたセット 止め具 ツメ

内ぶたセット止め具

交換部局

- ●損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- ●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

| 部品名 | 部品番号 |
|-----------------|---------|
| 内ぶたセット(1.0Lサイズ) | C106 |
| 内ぶたセット(1.8Lサイズ) | C107 |
| な べ(1.0Lサイズ) | B234 |
| な べ(1.8Lサイズ) | B235 |
| しゃもじ | SHAKN |
| しゃもじ受け | 61-8112 |
| 白米用計量カップ | 61-5784 |
| 無洗米専用計量カップ | 61-7824 |
| | |

故障かなと思ったとき

| | ●修理のお問い合わせる | えに、一度お調べください。 | |
|-----|--------------------------|--|----------------------|
| | 症状 | ●お調べいただくこと | |
| 炊飯 | ご飯が、かたい やわらかい | ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごののかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? | 飯 |
| | ご飯が、ひどく焦げる | すべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか?●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?●なべが変形していませんか? | > |
| | 炊飯中にふきこぼれる | ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか?●蒸気口セットをつけ忘れていませんか?●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?●なべが変形していませんか? | _ |
| | 炊飯できない キー操作できない | 差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? 表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P30「こんな表えをしたとき」参照 なべが入っていますか? → なべを入れてください。 標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? → 「とりけし」 = 一を押してから再度「炊飯」キーを押してください。 | |
| | 炊飯・保温中に音が する | ●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブー」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 | |
| | 外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる | ●内ぶたセット ※ 落としたりして変形していたり、内ぶたセットパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたセットパッキンが汚れていませんか? → 汚れている場合はお手入れをしてください。 ● 圧力調整装置 ※ ※ 穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを記べてください。 ● 安全弁 ※ ※ 中に入っているボールが動くかを調べてください。 ● 外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? → 再度つけなるしてください。 | れ調 |
| ケーキ | ケーキが 生焼けになる ふくらまない | ケーキの調理時間が短くありませんか? → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」または「▼」または「▼」または「▼」または「▼」または「▼」または「▼」または「▼」または「№」を調理時間を調節または追加してください。 → P16「ケーキの作り方を照 P25「お料理ノート」参照 卵白の泡立てが不十分ではないですか? → 卵白の泡立てが不十分だとれったの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度をで泡立ててください。 卵白を泡立てすぎて分離していませんか? → 卵白が分離してしまうとれったの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度をでで十分です。 材料の計量は正確に行っていますか? → 材料の計量を正確に行わないとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか? → かきがずぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 東入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか? → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ケーキの生地を入れすぎていませんか? → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 作った生地をすぐに調理しましたか? → 生地を作って時間がたつと、気が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げた著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 | ギー ケま ケま 、 昆 れ で 包 り |

| | 症 状 | ●お調べいただくこと | |
|-----|--|---|--|
| ケーキ | ケーキが ふくらみすぎる | ●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。 | |
| | ケーキが なべにくっつく | すべの内側にバターを塗り忘れていませんか? → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくつつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) すなべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 | |
| | ケーキがくずれる | ●出来上がり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。 | |
| | ケーキが焦げる | すなべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが 著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 | |
| | ● なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 → なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。 | | |
| 保温 | 保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく | ● 12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ● しゃもじを入れたまま保温していませんか? ● 冷めたご飯をあたため直していませんか? ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● 米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ● 吹きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → P26「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」参照 ● なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか?保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P7「おいしく保温」参照 | |
| | 標準の保温が できない | 「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P17「標準の保温」「高め保温」参照 保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「標準の保温」を受けつけません。 冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「標準の保温」を受けつけません。 | |
| | 保温経過時間表示 しない | ●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 P17 「お知らせ」参照 | |
| 予約 | 予約をすると すぐに炊飯がはじまる | ●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ● タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。 | |
| | 予約時刻に炊けない | ●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 | |
| | 予約できない | 予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 P18「時刻の合わせ方」参照 | |
| その他 | 停電が 起こったら | ご飯を炊きながら、電気ボットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると 定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単 独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が 10分未満なら継続して炊きはじめます。 | |

こんな表示をしたとき

| | 表示 | The state of the s | ●お調べいただくこと |
|-------|--------------------------------------|--|--|
| エラー表示 | E 0 1 E 02 E 07 E 03 E 11 E 12 | | 故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様で相談窓口までご連絡ください。 |
| | 8 88 | | ●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→ コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。 |
| | H SY | | ●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。 |
| | HOI HOZ | | ●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→ 「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。(やけどにご注意ください。) |
| | X 09 | | ●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。→ 外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「HO9」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「HO9」表示が出る場合は故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。 |
| | 表示が消えた 7:00 が点滅する | Annual manual ma | ●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・ 保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻 を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社の お客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取り かえいたします。 |
| | 表示が おかしくなる | | ●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 → 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。 |

愛情点検

長年で使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を!



こあ ● ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常 んり に熱くなる ・無げくさいにおいがする

症せ ●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある

状ん ● 炊飯中、底部のファンが回っていない はか ● その他の異常や故障がある ● 用中止

こんな症状のときは、故障 や事故の防止のため、必ず 販売店に点検(有料)をご 相談ください。

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

《保証期間中》

お問い合わせください。

合わせください。

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。 保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入な

どのご相談は、まずお買い上げの販売店に

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社 の窓口「お客様ご相談センター」にお問い

所在地、電話番号などは変更になることが

ありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします

いでください。

お客様ご相談センター

部品です。

20570-011874

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されてい

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の

■お客様で自身での修理、分解や改造は絶対にしな

修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。 「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ち切り後 6年間

5. 修理料金の仕組み

費用です。

ナビダイヤル市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

アフター

所在 あり 流 消 htt

消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushl-fresco.com/

NP-JB1B NP-JB10 白米·白米急速 0.18~1.8 [1~10] 0.09~1.0 [0.5~5.5] 無洗米 0.17~1.71 [1~10] 0.09~0.94 [0.5~5.5] 炊きこみ 0.36~1.08 [2~6]0.09~0.72 [0.5~4]無洗米 0.09~0.68 $[0.5 \sim 4]$ 0.34~1.03 [2~6] 0.18~1.8 []~10] [1~5.5] すしめし $0.18 \sim 1.0$ 0.17~0.94 [1~5.5] 0.17~1.71 [1~10] 無洗米 0.09~0.45 [0.5~2.5] おかゆ 0.09~0.27 $[0.5 \sim 1.5]$ 0.09~0.43 [0.5~2.5] 0.09~0.26 [0.5~1.5] 無洗米 0.18~0.72 0.36~1.08 [2~6] おこわ []~4] 無洗米 $0.34 \sim 1.02$ [2~6]0.17~0.68 []~4] 玄米 玄米活性 0.18~0.72 [1~4] 0.36~1.44 [2~8] 数発芽玄米 0.36~1.44 [2~8] 0.09~0.72 [0.5~4]0.09~0.27 [0.5~1.5] 0.09~0.45 [0.5~2.5] 玄米がゆ ケーキ 薄力粉 120g 薄力粉 180g 交流 100V 1350W 50/60Hz 交流 100V 1230W 50/60Hz 格 朮 圧力IH(誘導加熱)方式 電源コードの長さ 1.0m(コードリールつき) 幅28×奥行39×高さ23.5 外 形 寸 法(約cm) 幅25×奥行36×高さ20 質 約5.5kg 約6.5kg 设 大 炊 飯 容 :38 1.0L 1.8L 8 D 分 37.9g 28.1g ì 42.8kwh/年 年間消費電力量 92.2kwh/年 228wh 一回当たりの炊飯時消費電力量 178wh 24.9wh 一時間当たりの保温時消費電力量 18.3wh 0.92wh 一時間当たりのタイマー予約時消費電力量 0.92wh 0.80wh 一時間当たりの待機時消費電力量 0.80wh

- ●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。 こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- ●日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)

仕様

30